

浅谈供港熟肉制品生产企业检验监管中的问题和相关建议

龙岗出入境检验检疫局 吴江

摘要:本文分析了供港熟肉制品原料来源、产品加工工艺和关键工序,结合笔者在供港熟肉制品生产企业检验监管中发现的问题,提出供港熟肉制品生产企业改进的建议。

关键词:熟肉制品 检验监督 关注点

1、基本情况

熟肉制品是指禽畜肉经过蒸煮、酱卤、熏烤、干制等工艺加工生产的可以直接入口的食品。随着现代生活节奏的加快,传统广东名菜如白切鸡、卤水鸽、烤乳猪等熟肉制品因其味道鲜美、食用方便,长期以来一直受到香港人们的喜爱。目前,深圳龙岗辖区共有供港熟肉制品备案企业6家,涉及白煮鸡、卤水鸡、卤水鸽、烤乳猪等产品,年出口量达5000吨。

2、香港食品安全要求

香港进口食品安全要求非常严格,涉及的食品法例包括《食物安全条例》(第612章)和《公众卫生及市政条例》(第132章)第V部及其附属的《食物内有害物质规例》、《食物掺杂(金属杂质含量)规例》、《食物内有害物质规例》等14个规例。其中,《食物内除害剂残余规例》共对360种除害剂制定7083项残留限量标准;《食物内有害物质规例》制定了盐酸克伦特罗等7项禁用物质和三聚氰胺等39项有害物质限量标准。

3、原辅料种类及来源

3.1 原料:鲜猪肉、冰鲜鸡、冰鲜鸽均来自CIQ备案加工厂。

3.2 辅料:食盐、糖、桂皮和八角等香辛料用量较小,从正规超市采购。

3.3 添加剂:水煮鸡、卤水鸡、卤水鸽、烤乳猪等产品一般不使用添加剂。

4、产品加工工艺流程及描述(以真空包装卤水鸡为例)

4.1 工艺流程:原辅料验收—清洗—配料—卤制—冷却—真空包装—金属检测—入库冷藏。

4.2 原辅料验收:原料冰鲜鸡来自CIQ备案加工厂,索要供货证明、动物检疫合格证和合格检测报告。辅料来自正规超市,提供产品质量合格证明。

4.3 清洗:冰鲜鸡用流水清洗。清洗过程中剔除鸡表面未清理干净细小鸡毛,洗去表面的游离油脂、碎肉。

4.4 配料:按配方和作业指导书要求,称取适量食盐和桂皮、八角等香辛料,置于卤料袋中,放入蒸煮锅内。

4.5 卤制:将清洗后的冰鲜鸡挂满蒸煮架放入蒸煮锅内,卤制水温 $\geq 90^{\circ}\text{C}$,卤制时间 ≥ 30 分钟,确保鸡被浸没。

4.6 冷却:将卤制结束的卤水鸡迅速转移至 $0-10^{\circ}\text{C}$ 的冷却锅,使产品温度30分钟内迅速降低至 $0-10^{\circ}\text{C}$ 。

4.7 真空包装:冷却后的卤水鸡用检验合格并严格消毒的内包装袋进行密封真空包装。

4.8 金属探测:包装完毕后,产品使用金属探测器进行检测。

4.9 入库冷藏:金属探测合格,产品装入运输包装后迅速转移至 $0-4^{\circ}\text{C}$ 冷藏库中贮藏。

5 关键工序(HACCP 计划)

5.1 原料验收 CCP1:主要控制农兽药残留。要求填写原料验收记录,原料来自CIQ备案养殖场,每批原料提供供货证明、动物检疫合格证、含有农兽药残留等必要安全卫生项目的合

格检测报告。对来自非 CIQ 备案养殖厂、无合格证明的原料拒收，剔除不合格供应方。每年对原料抽样检测四次进行验证。

5.2 卤制 CCP2：卤制温度时间达不到规定要求，导致致病菌残存，微生物超标。卤制温度 $\geq 90^{\circ}\text{C}$ ，时间 $\geq 30\text{min}$ ，温度达不到，加大火力，延长加热时间。对偏离产品隔离，评估后处理。检查每日卤制记录，定时校准计时器和温度计，对每批产品进行微生物检测。

5.3 金属检测 CCP3，每袋产品过机防止加工过程金属异物混入产品，被金探测出的产品进行返工处理，分析来源，加强控制。每天开机前、生产时每隔二小时、结束时用金属标准块进行校正。

6、检验监管问题和相关建议

6.1 加强原辅料验收

6.1.1 加强原料验收

在日常监管中，笔者发现部分企业存在原料入厂验收资料不完整、检测报告缺少必要安全卫生项目等问题。由于供港熟肉制品生产加工工艺简单，原料肉的品质直接影响产品质量，特别是农兽药残留一旦引入将难以在后续工序中消除或降低至可接受水平，最终导致产品不合格。为此，企业必须加强原料验收，确保原料肉的安全卫生。每一批肉类原料应来自 CIQ 备案养殖场，索要符合要求的供货证明、动物检疫合格证和检测报告。对有异味、腐烂的原料或无合格检测报告的原料拒收。同时，生产企业应建立合格供应商档案，建立原料自检及外检计划。

6.1.2 防止辅料带入添加剂

供港熟肉制品虽未使用食品添加剂，但企业必须防止辅料带入添加剂。像酱油、醋等调味品，企业应了解其配料构成，采用定点定供应商的合格产品，确保辅料未含有违反香港《食物内防腐剂规例》等要求的添加剂。

6.2 关注记录的准确和保持

按照《出口食品生产企业安全卫生要求》（认监委 2011 年 23 号公告）要求，出口肉制品企业必须建立和实施 HACCP 体系。HACCP 体系要求企业建立完整的记录保持程序，包括对关键控制点的监控记录、纠偏措施和验证记录等。此外，对于熟肉制品，企业还应建立的记录包括：原辅料验收记录、产品中心温度记录、冷却工艺记录等。结合近 3 年的日常监管，笔者发现部分企业并不了解记录重要性，导致体系运行的各类记录不规范、不真实或缺少必要的内容。比如卤制（CCP2）是利用加热及保持一定的时间来消除原料带入及加工过程中污染的生物危害，如果卤制温度和时间发生偏离未被记录或发现后未采取纠偏措施就可能造成致病菌的残留，造成产品不合格。为此，企业必须确保记录完整准确、有操作者和审核者的签名并保存至规定的时间。

6.3 建立完善的产品可追溯体系

为保证香港市民用到新鲜安全的食品，供港熟肉制品大部分都是夜晚生产，第二天就到香港市民的餐桌上。供港熟肉制品具有多样性、流通快、风险高的特点，科学完整的食品安全可追溯体系是确保供港食品长期安全稳定的基础。2008 年，某企业熟肉产品在我局日常抽检中检出盐酸克伦特罗禁用药。据分析，盐酸克伦特罗在产品生产过程中无蓄意添加必要，该企业根据已建立的可追溯系统迅速将此危害确定为某供应商原料带入。经调查，该供应商提供的部分猪肉来自非 CIQ 备案屠宰场，猪的来源无法确定，品质无法保证。确定问题原因后，企业立即更换该供应商并加强对其他供应商的考核，防止了类似问题再次发生。由此可见，完善的产品可追溯体系对于食品生产、加工、贸易各个阶段发现的危害均可迅速定位，从而能够在源头上预防或控制这种危害，使其不再发生。为此，企业应按照《出口食品生产企业安全卫生要求》第二条和第三条要求，建立涵盖原辅料验收、产品加工、包装、运输、

销售等各个环节的可追溯系统，并采用科学有效的标识方式和具有关联性的记录，最终形成源头可溯、流向可跟、信息可查、产品可召、责任可究的科学追溯体系。

6.4 重视质量管理人員和員工的培訓

供港熟肉制品生产企业规模较小，质量管理人員水平不高，普通員工素质较差。企业质量管理体系是否有效运行、持续满足标准要求，依靠的是各岗位人員的能力。为此，生产企业必须重视质量管理人員和員工培訓。首先，生产企业需要经过学习或培訓质量管理体系的負責体系的编写和监督其有效运行，设计含有技术参数、记录要求的表格。其次，对不同文化层次和专业的員工分类培訓。比如檢驗員应熟悉肉制品质量标准和檢驗方法，熟悉产品加工的卫生要求及质量控制要求，普通員工应熟悉卫生标准操作程序、加工卫生要求等。

6.5 重视实验室建设。

根据日常监管发现，企业实验室普遍存在体系文件不健全(缺少规章制度、操作流程等)，实验的原始记录缺失等问题。按照《进出口食品安全管理办法》要求：企业应建立出厂檢驗记录制度，产品檢驗合格后方可报檢。为此，企业需要重视实验室建设：一是确保实验室負責人和检测人員具有相应的专业资格和能力，如不能具备需要委托第三方检测；二是严格按照制定的标准法规、操作流程准确执行，定期开展比对試驗；三是确保实验室仪器设备和相关试剂配备满足所开展检测项目的需要。

综上所述，对于供港熟肉制品企业而言，必须针对自身存在的问题进行改进，加强原辅料驗收、关注记录的准确和保持、完善产品可追溯体系、重视质量管理人員和員工的培訓和实验室建设，确保供港产品安全卫生，以促使企业健康发展。

附：

第一作者简历：

姓名：吴江

性别：男

工作单位：龙岗出入境檢驗檢驗局

职 称：兽醫師

学 位：学士

研究方向：出口食品檢驗监督管理

通讯地址：深圳市龙岗区清林中路 33 号檢驗檢疫大楼 貨檢二科

邮编：518172

Email:wu83@163.com

联系电话：13590316229 0755-89989747